保証書

もちつき機保証書

持込修理

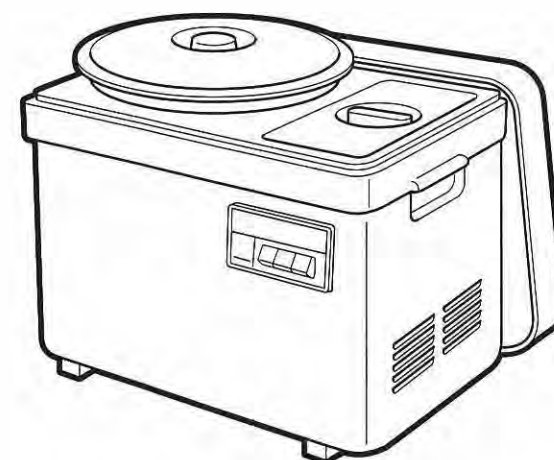
取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	BS-GC20	修理メモ
※お客様 お名前	☎	
※お客様 ご住所	〒	
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名・住所 ☎	
保証期間 お買い上げ日より 本体1年		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1.ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
　(イ)使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
　(ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
　(ハ)火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
　(ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
　(ホ)車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
　(ヘ)本書のご提示がない場合。
　(ト)本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
　(チ)消耗品などの交換。
3.本書は日本国内においてのみ有効です。
　This warranty is valid only in Japan.
4.本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

愛情点検 長年ご使用のもちつき機の点検を！

こんな症状はありませんか
●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
●焦げくさいにおいがする
●製品の一部に割れ、がたつき、緩みがある
●その他の異常や故障がある

ご使用中止
こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

BS-GC型 ⓒⒷⒶ

ZOJIRUSHI

家庭用

もちつき機 力(ちから)もち®

型名 BS-GC20型

取扱説明書

もくじ

●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	⚠注意 軽症または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告

分解禁止

改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止

水に浸けたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。

接触禁止

蒸しているときは、蒸気が出たり、ふた・うすが熱くなるので手を触れない

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

禁　止

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

差込みプラグ　コンセント　コード

感電・ショート・発火の原因になります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの恐れがあります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁　止

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

必ず実施

差込みプラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火の原因になります。

差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の取付面にほこりが付着している場合はよくふく

火災の原因になります。

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

〈異常・故障例〉
- ●コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- ●コードに深い傷や変形がある
- ●焦げくさいにおいがする
- ●製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- ●ビリビリと電気を感じる
- ●コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- ●本体から水が漏れる　など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

●**お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。**

⚠注意

禁　止

からだきしたときは、すぐに水を入れない

やけどの恐れがあります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因になります。

運転中に移動させない

けがの恐れがあります。

壁や家具の近くで使わない

熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

部品の取りつけ、取りはずしをするときは、スイッチを切り差込みプラグを抜いてから行う

けがの恐れがあります。

もちを取り出すときは、必ずふきんなどでうすをつかみ、本体からはずす

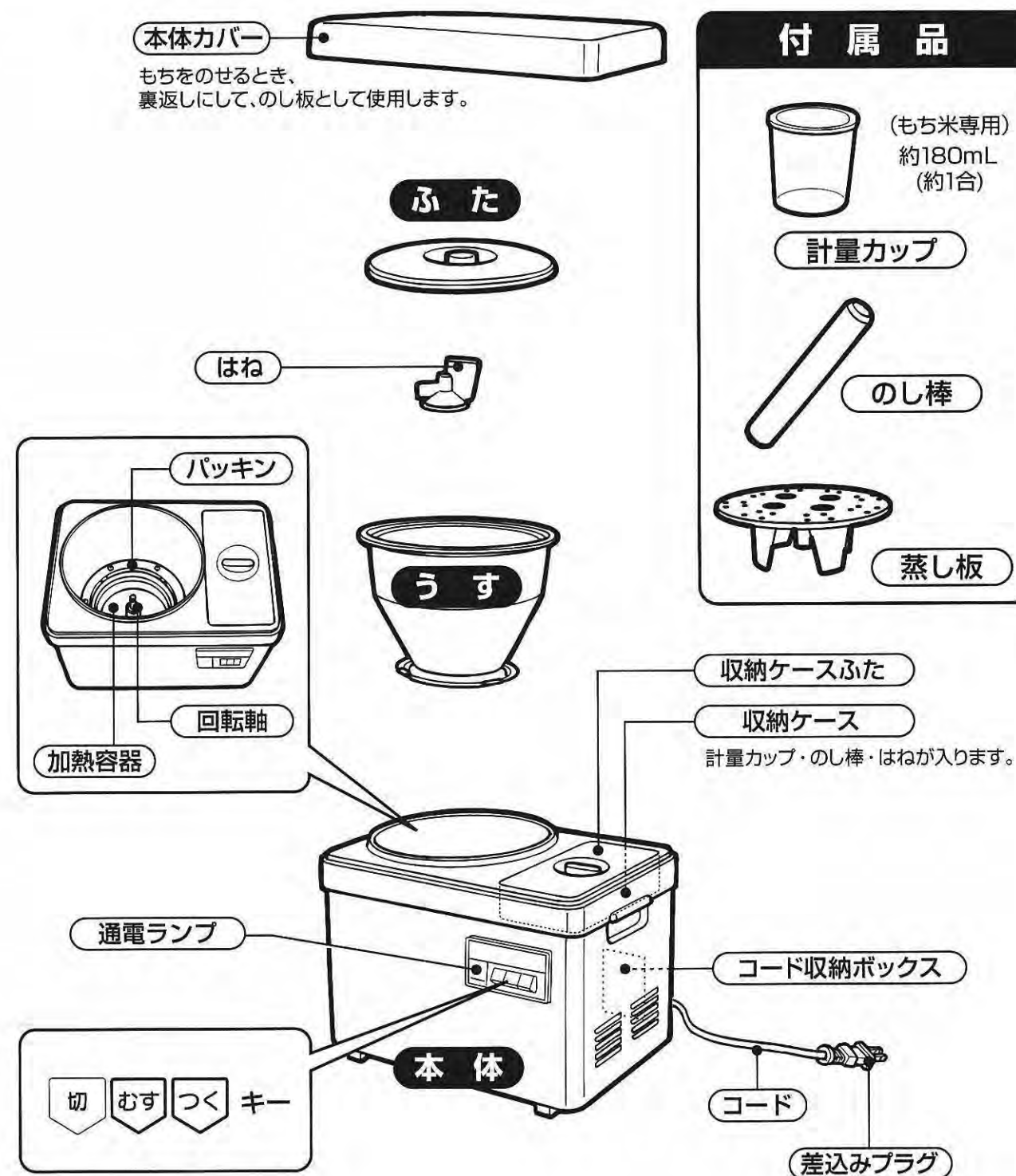
やけどの恐れがあります。

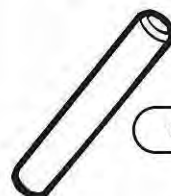
お手入れするときは、スイッチを切り差込みプラグをコンセントから抜く

けがの恐れがあります。

お願い

■本体の上に乗ったり、腰掛けたりしないでください。転倒などによるけがや故障の原因になります。
■本体にうすを取りつけた状態で、うすを持って製品の持ち運びをしないでください。やけど・けが・破損の原因になります。
■加熱容器のからだきはしないでください。故障の原因になります。
■「つく」運転を始めると本体が揺れることがあります。必ず安定した床の上でご使用ください。
■調理中は、ふた・うすが熱くなりますのでご注意ください。
■蒸し調理中は蒸気に注意してください。やけどの原因になります。
■「つく」運転を続けてしないでください。モーター故障の原因になります。
30分運転したら、1回運転するごとに30分以上休ませてください。
■調理するときは、必ずふたを取りつけてからご使用ください。やけど・けがの恐れがあります。
■「つく」運転終了後は必ず「切」キーを押してください。切り忘れた場合、けがの恐れがあります。
■ふた・うすをはずすときは、必ずふきんやミトンなどを使ってはずしてください。
やけどの恐れがあります。
■直火(ガス台など)・電気ヒーター・IH調理器などの上に載せないでください。火災・故障の原因になります。

各部のなまえ

1回につけるもち米の量の範囲		
1.8L (1升・1.4kg)	～	3.6L (2升・2.8kg)

- 1.8L未満で使用すると、もちの中に粒が多くなります。また、極端に少ないともちの状態になりません。
- 玄米は使用しないでください。

使い方 (もちつき)

準備 【もち米の量と蒸し水の量】

もち米の量(洗米前)	L	1.8	2.4	3.0	3.6
	升(約kg)	1(1.4)	1.3(1.9)	1.7(2.3)	2(2.8)
蒸し水の量	mL(カップ)	420(2⅓)	600(3⅓)	660(3⅔)	720(4)

•蒸し水の量の( )内は付属の計量カップで計った場合の目安です。かたさの好みに応じて加減してください。

1 もち米を計り、洗米する

•計量は付属の計量カップで。

•洗米は十分に。

良いもちをつくコツは!
うるち米の混じっていない新もち米を使用することです。

2 水に浸す(6時間～12時間)

浸し時間の目安	新米の場合	6～8時間
	古米の場合	10～12時間

- 浸し時間が長すぎると、やわらかすぎて加熱容器に漏れて、うまくつけない原因になります。また短かすぎると、ツヤやネバリがなくなります。
- 古米を浸す場合は、時間を長めにしてください。

3 水切りする

水が落ちなくなるまでざるをよく振って水切りしたあと、20～30分置いてください。

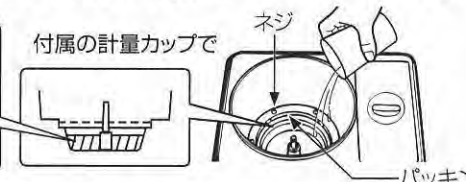
- ざるは竹または金属製のものをお使いください。樹脂製のざるは水切りが悪いので使用しないでください。
- 水切りが悪いと蒸せなかったり、もちがやわらかくなりすぎることがあります。

4 うす・ふた・はね・パッキン・のし棒・本体カバーを洗い、用具を準備する

※のしもちを作る場合は、もちとり粉は敷かずにラップを敷いてください。

5 パッキンを取りつけ、加熱容器に蒸し水を入れる

パッキンは加熱容器ネジの下の段に入れます。
もち米の量に合わせて蒸し水を入れます。

〔最大蒸し水量〕
加熱容器の最大蒸し水量は、900mLで、パッキン下の線です。

- パッキンがずれたり、つけ忘れると、蒸気が漏れて蒸せなくなります。

6 うすを取りつける

矢印の方向へまわして確実に締めつけてください。

●加熱容器・うすにもち米などの異物や汚れがついたまま使用しないでください。うまくもちができない原因になります。

穴
うすの底の穴や裏面を確かめてください。

- 取りつけの際に、締めつけが悪いと蒸気が漏れてしまい、もち米が蒸せません。
- うすを落下させたり、ぶつけたりしないでください。

7 はねを取りつける

はねを回転軸に確実に差し込んでください。

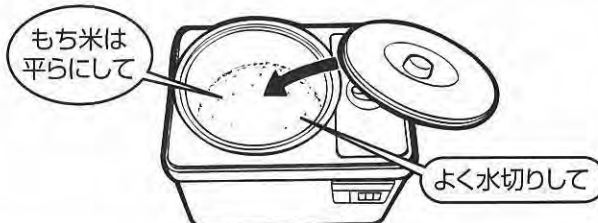
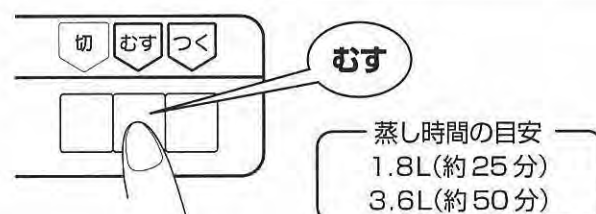
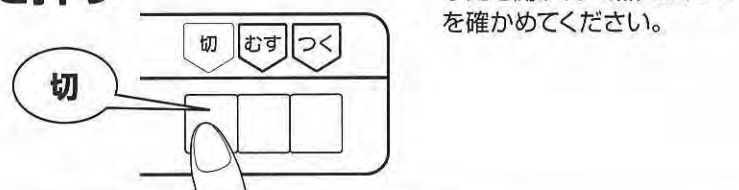
- はね・回転軸にもちが付着していると差し込めません。また、はねの裏側にもちが付着していると、もち米が蒸せなくなることがあります。
- はねを確実に差し込まないと、途中ではねがはずれたり、もちが加熱容器に漏れて、うまくつけない原因になります。

使い方 もちつき （つづき）

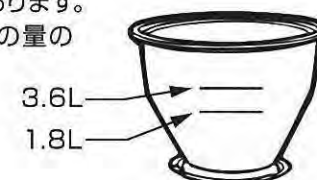
作り方

お願い

- もちつきの途中で止めないでください。もちがうすにくっついてモーターが回らなくなったり、時間が経つと、うす・はねがとれなくなることがあります。
- 停電などで止まったときは「切」キーを押し、もちを取り出し、うすやはねをはずしてください。
- 「つく」運転を続けてしないでください。モーター故障の原因となります。30分運転したら、1回運転するごとに30分以上休ませてください。

1 うすにもち米を入れてふたをする

うすには1.8Lと3.6Lの目盛があります。この目盛は水切りしたあとの米の量の目安です。

2 「むす」キーを押す

蒸し時間の目安
1.8L(約25分)
3.6L(約50分)

「むす」または「つく」キーが押されていないことを確かめて、差込みプラグをコンセントに差し込みます。

- 気温が低いときは、多少蒸し上がり時間が長くなることがあります。

3 ブザーが鳴ったら、「切」キーを押す

ふたを開け、よく蒸せたことを確かめてください。

- ブザーが鳴る前にふたを開けたり、「切」キーを押さないでください。よく蒸せません。

4 ふたを取り、「つく」キーを押す

つき時間の目安
1.8L(約10分)
3.6L(約10分)

好みに合わせて時間を加減してください。

- 手水は必要ありません。
  手水をしたり、ふたを取らないでいると、もちがやわらかくなり加熱容器へ漏れることがあります。
- 長くつきすぎると、もちがやわらかくなりすぎて取り出しにくくなります。

5 「切」キーを押し、もちを取り出す

うすを取りはずし、逆さまにして、本体カバーの上に取り出してください。

はねもいっしょに出ますので、手早く取り除いてください。

- 「切」キーを押したあと、すぐにもちを取り出してください。時間が経つと、もちがうすにくっついて取り出しにくくなります。
- 使用後は、必ず差込みプラグをコンセントから抜いてください。
- 使用後は、必ず加熱容器・うす・はねをお手入れしてください。

⚠注意

もちを取り出すときは、必ずふきんやミトンなどでうすをつかみ、本体からはずす
やけどの恐れ

もちのまとめかた・保存のしかた

のしもち

①本体カバーにラップを2～3枚ずらして重ねて広く敷く

②ラップの上にもちを取り出し均等にのばす

③ラップで包み、のし棒で平らに仕上げる

④2日ほどおき、かたまったらラップを取り、お好みの大きさに切る

丸もち

①手にもちとり粉をつけ、表面のきれいな部分をちぎる

②下の手を平らにし丸める

③もちとり粉を敷いたところに間をあけて置く

保存について

- カビが発生しないように、温度や湿度の低い場所に置いて保存してください。
- 長く保存するときは、適当な大きさに切ってポリ袋に入れて密封し、冷凍庫に入れてください。

くさもち

〔材　料〕

もち米……………………3.6L
よもぎ(茎を取り除く)……………………350g

〔作り方〕

①よもぎはたっぷりの湯でやわらかくゆで、冷水に浸し、水気をよく絞り、すり鉢ですっておく
②蒸し上がったもち米に①を加え、「つく」キーを押し、お好みのかたさにつき上げる
◇よもぎは乾燥よもぎまたはモロヘイヤでも代用できます。乾燥よもぎを使用する場合は、上の分量の約1/3をゆでて水にさらしてからお使いください。

使い方 （むす）

●赤飯 1.8L～3.6Lの赤飯ができます。

材料

（標準量）：1.8L （3.6Lの赤飯を作るときは、下記の分量を2倍してください。ただし、蒸し水の量は加熱容器の最大給水線に合わせ、900mLにしてください。）

もち米（洗米前）……………………………1.8L
あずき…………………………………150g
打ち水※（あずきの煮汁）‥‥約180mL（1カップ）
蒸し水の量………………480mL（2⅔カップ）
ごま塩………………………………………適量
※打ち水は、かたさの好みに応じて加減してください。

準備

あずき
①たっぷりの水（あずきの量の約4倍）を入れ、1度沸とうさせて、そのゆで汁を捨てます。
②再びたっぷりの水を入れ、かためにゆで、煮汁と分けておきます。（もち米の分量に適した煮汁を打ち水用として残しておきます。）

もち米
①打ち水用以外のあずきの煮汁に水を足して、もち米を一晩浸し、米にあずき色を吸収させます。
②水切りしたもち米は、あずきと混ぜておきます。

【もち米の量と蒸し水の量】

もち米の量（洗米前）	L	1.8	2.4	3.0	3.6
	升（約kg）	1（1.4）	1.3（1.9）	1.7（2.3）	2（2.8）
蒸し水の量	mL（カップ）	480（2⅔）	720（4）	810（4½）	900（5）

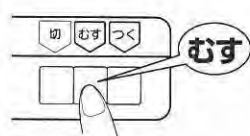
•蒸し水の量の（ ）内は付属の計量カップで水を計った場合の目安です。かたさの好みに応じて加減してください。

作り方

1 •**パッキン・うす・はね**の取りつけ、給水はもちつきのときと同じ手順です。（P.5）

うすにもち米とあずきを入れ、「むす」キーを押す

表面を平らにして、ふたをします。

⚠警告

蒸しているときは蒸気が出たりふた・うすが熱くなるため手を触れない
高温部に触れ、やけどの恐れ

2 ### 打ち水をする

蒸気が出はじめて約5分経ってから打ち水をします。1回に1/3の分量をもち米全体に素早くふりかけます。ふたをして、さらに蒸気が出てから1～2回行ってください。ふたは熱くなっていますので、ふきんなどを使用してはずしてください。

• ふたを開けるときは蒸気に注意してください。やけどの恐れがあります。
• 長くふたを開けておきますと、ブザーが鳴っても蒸せないことがあります。
• ブザーが鳴ってからは、打ち水をしないでください。水っぽくなります。

3 ### ブザーが鳴ったら、「切」キーを押す

うすをはずし、逆さまにして赤飯を別容器にあけてください。
はねもいっしょに出ますので、取り除いてください。

• うすやはねは熱くなっていますので、注意してください。

うちわであおいで冷まし、つやを出します。お好みに応じてごま塩をふりかけてください。

●茶わん蒸し・その他

材料

茶わん蒸し：3個分の標準量

卵汁
- 卵…………………………………M寸2個
- だし汁………………270mL（1½カップ）
- 塩……………………………小さじ1弱
- 薄口しょうゆ…………………小さじ1弱
- みりん…………………………小さじ2

鶏肉……………………………………60g
生しいたけ……………………………3枚
かまぼこ………………………………6枚
三つ葉…………………………………少々

準備

①卵を割ってほぐし、塩・薄口しょうゆ・みりんで味つけしただし汁を加えて混ぜ合わせ、裏ごしします。
②器に鶏肉を入れて①の卵汁を注ぎ、かまぼこ・生しいたけを入れます。

【蒸し水の量と蒸し時間の目安】

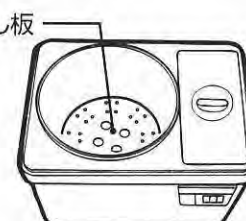
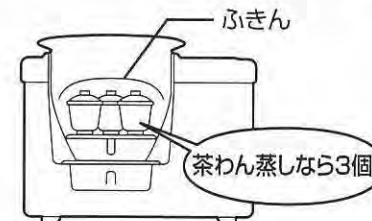
メニュー		茶わん蒸し	肉まん・あんまん（冷凍）	しゅうまい（冷凍）
最大数	個	3	3	15
蒸し時間	分	16～20	18～20	12～15
蒸し水の量	mL（カップ）	480（2⅔カップ）		

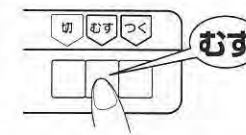
•蒸し水の量の（ ）内は付属の計量カップで水を計った場合の目安です。かたさの好みに応じて加減してください。

作り方

1
• **パッキン・うす**の取りつけ、給水は、もちつきのときと同じ手順です。（P.5）
• 蒸し板は、底面の筒部を回転軸に合わせて差し込んでください。
• 蒸し水の量は、茶わん蒸し3個分では480mL（2⅔カップ）が標準になります。

蒸し板をセットし、器を並べ、ふきんをかぶせ、ふたをする

⚠警告

蒸しているときは蒸気が出たりふた・うすが熱くなるため手を触れない
高温部に触れ、やけどの恐れ

2 ### 「むす」キーを押す

3 ### 蒸しあがったら、「切」キーを押す

茶わん蒸し3個の場合16～20分で蒸しあがります。（蒸し時間は、あくまでも目安です。）

• 調理物は熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。

◎連続して使うとき
加熱容器の最大給水量900mL（5カップ）で、約45分間蒸すことができます。水が無くなるとブザーが鳴ります。その時は一度「切」キーを押し、10分以上待って加熱容器の温度が下がってから給水し、蒸し運転を続けてください。

使い方 つく(こねる)

(ご注意)この料理ノートで使用している計量単位
・1カップ=180mL　・大さじ=15mL　・小さじ=5mL
(付属品)

●パン生地:バターロール(12個分) ●うどん生地:4人分(標準量)

• 1回に使用する粉の分量は、パン生地の場合は 300〜600g、うどん生地の場合は 400〜800g まで使用できます。
この分量より多すぎても少なすぎても、加熱容器へ漏れることがあります。

材料

パン生地【こね時間約13分】

Ⓐ
- 強力粉……………………………300g
- ドライイースト…………………6g(小さじ2)
- バター……………………………50g
- 砂糖………………………………30g
- 塩…………………………………6g(小さじ1)

Ⓑ
- 牛乳……………………………120mL(⅔カップ)
- 卵(溶く)………………………50g(M寸1個)

うどん生地【こね時間約15分】

Ⓐ
- 粉※ 強力粉……………………200g
- 　　 薄力粉……………………200g
- 塩…………………………………6g(小さじ1)

Ⓑ
- 水…………………………180mL(1カップ)

※中力粉の場合…………………400g

作り方

1 うすにⒶの材料を入れる

•**パッキン・うす・はね**の取りつけ、給水はもちつきのときと同じ手順です。(P.5)

最初に粉を入れ、次にその他の材料を入れて平らにします。

•水を先に入れると、水ややわらかい生地が加熱容器に漏れやすくなります。

2 粉の上にⒷをかける

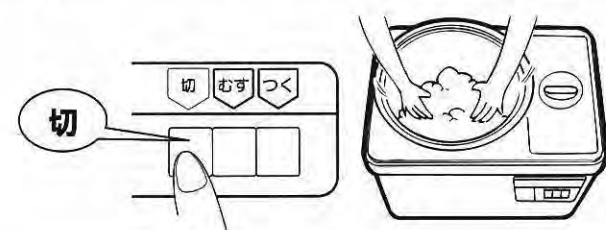
粉の上にⒷのうち半量を少しずつかけます。

•中央部やうすの周囲にかけると、水ややわらかい生地が加熱容器に漏れやすくなります。(粉の上に少しずつかけてください)
•一度にかけると、やわらかい生地が加熱容器に漏れやすくなります。

3 ふたをして「つく」キーを押す

①ふたをしてすぐに「つく」キーを押し、約 15 秒間こねる
②「切」キーを押し、ふたを開け、Ⓑの残りのうち半量を加える
③「つく」キーを押し、約 10 秒間こねる
④再度「切」キーを押し、Ⓑの残り全量を少しずつ加える
⑤「つく」キーを押し、こねる(パン生地:約 13 分、うどん生地:約 15 分)

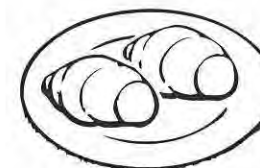
•こね始めは、ふたをしないと粉が舞い上がります。

4 こねあがったら「切」キーを押し、生地を取り出す

•こね途中でうすに粉がついて残っているときは、一度「切」キーを押し、ヘラなどで中央にかき寄せ再び「つく」キーを押してこね上げます。
•うどん生地は、水分が少ないため、ひとかたまりになりません。手でまとめてから取り出してください。

バターロール

作り方

(生地をこねあげたあと)

①**一次発酵の準備**
生地を丸くまとめ、薄くバター(分量外)を塗ったボールに生地を入れ、上からぬれふきんをかける(生地の乾燥を防ぐため)
②**一次発酵**
生地を暖かい所(約 35℃の場合、約 45 分)に置いて2〜2.5 倍にふくれるまで、発酵させる
③**フィンガーテスト**
指の先に小麦粉をつけて、生地の上を突き、できた穴がすぐに戻らないようなら発酵完了。すぐに戻るようなら、さらに発酵させる
④**ガス抜き**
よくふくらんだ生地を軽く手で押して、元の大きさにもどす
⑤**切り分け**
ガス抜きした生地を、スケッパーまたは包丁で、1個約 40g に切り分け、ていねいに丸める
⑥**ベンチタイム**
丸めた生地にぬれふきんをかけ、約 20 分休ませる(生地の温度が下がりすぎないよう、冬は暖かい場所に置く)
⑦**成形**
丸めた生地をころがして円すい形にし、のし棒で細長く三角形にのばす。幅広い方から巻いていき、バターロールの形をつくる。クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べ、軽く霧吹きをする
⑧**二次発酵**
生地が2.5〜3倍にふくれたら、発酵は完了(約35℃の場合、約30分)。発酵過剰は、おいしいパンになりません。
⑨**つや出し・焼き上げ**
ドリュウル(卵黄1/2個分を溶いたもの、分量外)を表面に塗り、約190℃の温度で約15分焼く

うどん

作り方

(生地をこねあげたあと)

①生地をぬらしてボールに入れ、ぬれふきんをかけて約2時間ねかせて、こしを出す
②本体カバーに小麦粉をふり、ぬれた生地をのし棒で厚さ2〜3mmになるまで円くのばす
③切りやすいように3〜4つに折りたたむ。のばした生地同士がつかないよう打ち粉をする
④3mmの幅に切る。切ったものからすぐに打ち粉をまぶし、ぱらぱらとほぐし互いにつかないようにしておく
⑤たっぷりの湯にほぐしながら入れ、お互いにつかないようにさばきながらかき混ぜ、ときどき差し水をして芯がなくなるまでゆでる
⑥うどんをちぎってみて、中まで透きとおった感じになったら水に取り、完全に冷めたら水を切る

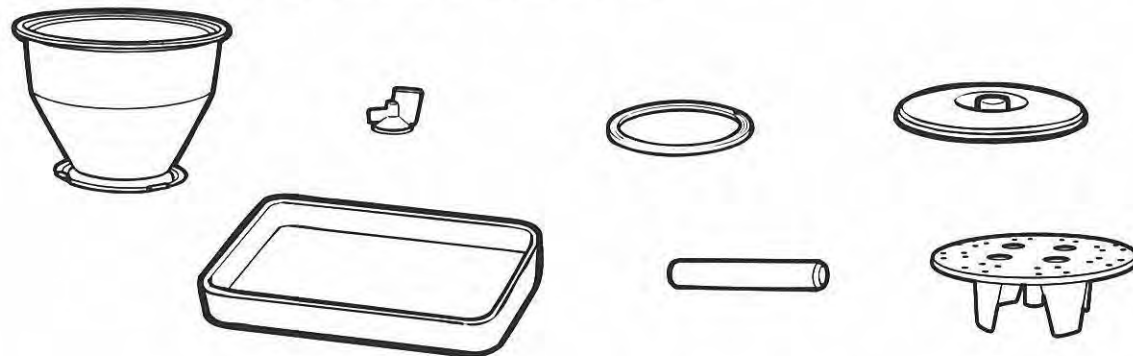
お手入れ　差込みプラグを抜き、本体が十分冷めてから行ってください。

●次のものは使用しないでください。
- 台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤など(変色・割れ・劣化・腐食の原因)
- みがき粉、ナイロンたわし、ブラシ、金属製のもの、メラミンスポンジ、スポンジのナイロン面、研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)

●化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。
（表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因）

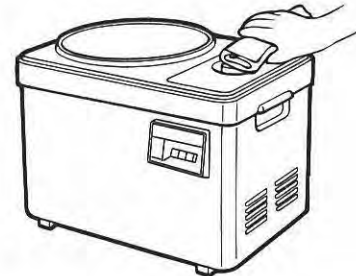
●食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。(傷・変形・変色の原因)

うす・はね・パッキン・ふた・本体カバー・のし棒・蒸し板

湯または水に浸し、スポンジなどのやわらかいもので洗う

回転軸・加熱容器

ぬれたふきんでよくふきとってください。
※もちの残りかすがたまると蒸せないことがありますので使用後は必ずお手入れをしてください。

本　体

固く絞ったふきんでよくふきとってください。

※お手入れ後、うす・はね・パッキンは所定の位置に確実に取りつけてください。

うす・加熱容器のフッ素加工について

色ムラができることがあります

●衛生上は影響ありませんので、安心してお使いください。

フッ素被膜を傷めないために…

●竹製・木製・プラスチック製のしゃもじを使ってください。(金属製のものは使わないでください。)

収納のしかた

十分に乾かしてから収納してください。

①付属品収納ケースにのし棒・はね・計量カップを所定の位置に入れる

②パッキンを取りつける

③うすを取りつける

④蒸し板をうすの中に入れ、回転軸に合わせて、差し込む

⑤ふたを逆さまにしてかぶせる

⑥本体カバーをかぶせる

故障かなと思ったとき　●修理を依頼される前に、次の点をお調べください。

こんなときは	お調べいただくこと
•キーを押しても運転しない	•コンセントから差込みプラグが抜けていませんか。
•蒸し始めてすぐにブザーが鳴る	•加熱容器に水を入れましたか。
•蒸気漏れがしたり、もち米が完全に蒸せない •ついたもちに粒が残る	•もち米の量が多すぎませんか。 •浸し時間が不足していませんか。 •水切りは十分しましたか。 •蒸し水の量が少なすぎませんか。 •パッキン・うすは確実に取りつけましたか。 •うるち米が混ざっていませんか。
•つきあがったもちがやわらかすぎる	•水切りは十分しましたか。 •蒸し水の量が多すぎませんか。 •手水をしませんでしたか。 •浸し時間が長すぎませんか。 •つき時間が長すぎませんか。 •ふたをしたままついていませんか。 (6〜7ページ参照)
•うすの底からもちが漏れる	•手水を打ったり、ふたをしていたり、長時間(15分以上)ついていませんでしたか。 •はねが、回転軸に確実に差し込まれていますか。
•もちがうまくつけない	•はねを取りつけましたか。 •加熱容器・うす・はねにもち米などの異物や汚れがついたまま使用していませんか。

仕様

型名		BS-GC20
電源		交流100V　50/60Hz
消費電力	モーター	270W／300W
	ヒーター	830W
定格時間		30分
もちつき可能量		1.8～3.6L(約1.4～2.8kg)
コードの長さ		1.9m
外形寸法(約cm)		幅43.5×奥行32×高さ35
質量		約11.5kg

●もちつき可能量は、1回につけるもち米の量の範囲です。

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다.

部品の交換・購入について

●損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
●お買い求めの際には、製品の型名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
(ホームページでのご購入は P.15「お客様ご相談窓口」参照)

部品名	部品番号	部品名	部品番号
はね	BG279053L-00	計量カップ	BG279056L-00
うす	BG279810G-00	のし棒	BG734057N-01
パッキン	BG279052M-00	蒸し板	BG279055L-00

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター　フリーダイヤル **0120-345135**
携帯・PHS OK　※携帯・PHSからもご利用になれます。
受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

●一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……………………… TEL　(06)6356-2451 (有料)
●FAXでのお問い合わせ……… FAX　(06)6356-6143 (有料)
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043　大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ　http://www.zojirushi-de-shopping.com/